



Vernaccia Riserva

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VILLA CUSONA - *San Gimignano*



La Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. Riserva è prodotta, soltanto nelle migliori annate, con uve scelte di Vernaccia ricche di grado zuccherino. Questo vino sviluppa un insieme armonico di profumi tipici, sapori ricchi e persistenti; è indicato per gli amanti dei bianchi di nerbo e si presta anche a lungo invecchiamento.

Come noto la Vernaccia di San Gimignano è l'unico tra i vini bianchi italiani D.O.C.G. ammesso dal disciplinare di produzione a fregiarsi della qualifica di "riserva" per le sue capacità di positiva maturazione.

Uvaggio: 100% Vernaccia di San Gimignano.

Affinamento: 8 mesi in barrique.

Colore: paglierino con riflessi dorati, pieno ed intenso.

Profumo: bouquet ampio con delicato sentore del legno di maturazione; note di vaniglia fiori di ginestra e gelsomino.

Sapore: asciutto, morbido, armonico, di buon corpo; ottima persistenza al palato.

Conservazione: in condizioni ottimali, da sei a dieci anni.

Abbinamenti: antipasti, zuppe di pesce, crostacei, arrostiti di pesce, verdure ripiene, carni bianche, formaggi cremosi.

Temperatura di servizio: 16° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI